Rok II. Tarnów dnia 15-go grudnia 1902 r. Nr. 23.



GŁOS ROLNICZY.

Pismo popularne, illustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.
Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 hal. (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe oblicza się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem, przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.
Reklamacye nieopieczętowane wolne od opłaty pocztowej. Termin do wnoszenia reklamacyj dni 14.
Numer pojedyńczy kosztuje 25 hal.

Redaktor odpowiedzialny i wydawca:
T. CZAYKOWSKI,
profesor gospodarstwa przy c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Kalendarz od 16go do 31go grudnia. 16 W. Adelajdy p. m. 17 Ś. *Such.* Łazarza. 18 C. Ocz. niep. p. NMP. Gracyana. 19 P. Nemezyusza. 20 S. Teofila męcz. 21 **N. 4. Adw.** Tomasza. 22 P. Zenona męcz. 23 W. Wiktoryi panny. 24 Ś. Adama i Ewy. *Wigilia.* 25 **G. Narodzenie Chr. P.** 26 **P. Szczepana męcz.** 27 S. Jana ewang. 28 **N. 1 po B. N.** Młodzianków. 29 P. Tomasza bisk. 30 W. Dawida król. 31 Ś. Sylwestra pap.

Od Redakcyi.

Z dobiegającym do kresu rokiem starym, puszczamy w niepamięć trudy i utrapienia jakie towarzyszą redaktorskiej pracy i patrzymy z radością na rezultat całorocznych usiłowań. Wytrwałością i sumiennem dotrzymywaniem zobowiązań osiągnęliśmy wiele, bo zyskaliśmy w Naszych P. T. Czytelnikach nietylko Prenumeratorów ale także Serdecznych Przyjaciół i pismu przychylnych Zwolenników.

Uznania Przew. Konsystorza Biskupiego w Tarnowie, W. c. k. Ministerstwa rolnictwa, W. Wydziału kraj., W. c. k. Rady szkolnej kraj. i wielu innych Sz. Instytucyj i Przyjaciół naszego pisma nie osłabiły, lecz spotęgowały nasz zapał do pracy i stały się bodźcem do wysiłku nad udoskonaleniem pisma.

Z nowym też rokiem przyoblecze „Głos rolniczy" okazalszą szatę, zniknie z niego skromny widoczek, wychylający się z szuwaru i trzciny, ustępując miejsca ozdobnemu nagłówkowi z artystycznie wykonanymi emblematami rozmaitych gałęzi gospodarczych. Również postarała się redakcya o papier lepszy, jakoteż o ozdobne ryciny: bydła, koni, drobiu, królików, roślin warzywnych i kwiatowych.—Nie wątpiąc!—że Szanowni P. T. Prenumeratowie nie odmówią jej dalszego poparcia, zaprasza

najuprzejmiej do odnowienia prenumeraty i do popierania „Głosu rolniczego“ w kole Swoich Przyjaciół i Znajomych.

*Ponieważ ostatni numer „Głosu“ opuści prasę dopiero 31 grudnia br. a rozesłanym będzie w pierwszych dniach stycznia 1903, dlatego pozwalamy sobie już dziś przesłać życzenia **Wesołych Świąt i Pomyślnego Nowego Roku.*** *Czaykowski.*

Czternasty!

Zdarzenie prawdziwe.

W małej izdebce na poddaszu siedział o zmroku dwudziestoletni młodzieniec i marzył, patrząc przez przymarznięte nieco szyby na niknące w ciemnościach ulice.

I o czem? Oto marzył o swem sieroctwie, o zmarnowanych bez nauki latach, wśród których przy wrodzonych talentach, mógłby dziś swobodnie snuć wątek myśli o niezależnej przyszłości, a tak—jak jest, czyż tę niezależność kiedykolwiek uzyska?

Chyba nigdy, — wszak z łaski tylko przyjął go po śmierci rodziców bogaty krewny do swej fabryki, gdzie przez szereg lat wysługiwał się czeladnikom,—gdzie więcej oberwał guzów niż dobrych słów usłyszał i gdzie nakoniec w roku przeszłym na czeladnika „wypisanym“ został.

I oto jako czeladnik, a dobry robotnik za całą swą ciężką pracę otrzymał prawo do osobnego łóżka w tej czeladniej izdebce i wiktu z terminatorami. Czeladzi pan fabrykant na wikcie nie trzyma, tylko dla niego, jako dla krewniaka zrobił z łaski ten wyjątek,—zresztą powiedzmy prawdę, miał także prawo do znaszania starego odzienia z rówieśnika swego, a syna chlebodawcy. A nadto? Nadto nic więcej—chyba łaskę ucałowania rączek „pani wujenki“ cztery razy do roku, tj. na święta Narodzenia i Zmartwychwstania Pańskiego i na imieniny obojga Państwa, gdy im urzędowo z delegacyą fabryczną przychodzi składać życzenia.

Czyż nie dość? Owszem, dość mu było tego dotychczas, ale dziś czegoś taki markotny, taka tęsknota wezbrała w sercu biedaka, że ni stąd ni zowąd dwie łzy gorące uczuł na swych policzkach.

— E, cóż znowu — wyszeptał, dziwiąc się sam sobie, — to tylko bezczynność takie uczucia wywołać może. Ach dziś! — bo to przecie dzień wilii—zastanowiona od południa robota i ot, na ckliwość mi się zebrało.

A jednak myślał dalej jak szczęśliwi muszą być ci, którzy tak szybkim krokiem przez ulicę dążą... pewnie spieszą do krewnych na wspólną wieczerzę,—zobaczą drzewko--ach! jakież ładne mi niegdyś kochana matka stroiła.— Zanucą kolędę, której ja nie mam z kim i przy czem zaśpiewać, — połamią się opłatkiem i bratniej dłoni poczują uściśnienie, — tylko ja, ja tylko pozostanę samotny... Lecz oto jakby dla zaprzeczenia temu twierdzeniu otwierają się drzwi izdebki i wchodzi chłopak fabryczny.

— Kto tam? — pyta Kazimierz.

— To ja, Julek! — odpowiada przybyły.

— A ty tu poco? Wszakże kazał ci pan siedzieć cały wieczór przy kuchni, abyś był gotów na każde zawołanie.

— Ja też siedział,— a zawołali, rozkaz dali, tom przyszedł.

— Do mnie? Do mnie dali ci rozkaz?—zapytał Kazimierz.

— A jużci do pana— odrzekł chłopak z niebywałem dotychczas uszanowaniem.—Kazali pana prosić na wiliją do stołu—a panna Antosia, ta gubernantka panienki Zosi kazała panu powiedzieć, żeby się pan przybrał przystojnie.

— I ty to naprawdę mówisz Julku? —pytał zaniepokojony lecz uszczęśliwiony zarazem Kazimierz,—wyraźnie mnie prosić kazali.

— Ależ wyraźnie, wyraźnie, tylko spiesz się pan, bo tam już nakrywają. I spiesząc z pomocą czeladnikowi wyrosłemu na „prawdziwego krewnego pana fabrykanta“ zaświecił lampę, wyczyścił buty i nie upłynęło pół godziny, gdy Kazimierz roztkliwiony szczęsną radością przeobraził się w ochędożnie wyglądającego młodzieńca. Jak serdecznie był wdzięczny swym krewnym za tę łaskę, ten tylko pojąć zdoła, kto jak on bezdomny sierota musiał kiedy w samotności przepędzać „Święty wieczór“. Nie dziw więc, że mimo mrozu, gorąco było spieszącemu na wilię Kazimierzowi i że niemniej gorącymi były pocałunki, które zazwyczaj tylko w urzędowej formie na pulchnych rękach swych chlebodawców zwykł był składać.

Nareszcie wszedł do salonu, gdzie zebrali się wszyscy przed wieczerzą, a gdy wujenka wprowadzając go, wypowiedziała jego imię i nazwisko, poczuł się tak szczęśliwym, tak pewnym siebie, jak nigdy dotychczas.

Przy stole posadzono Kazimierza między buchhalterem a kasyerem, którzy go zawsze dotąd za bajbardzo uważali, i tu dopiero po raz pierwszy raczyli do niego przemówić po ludzku. A że familijny nastrój wieczoru nie nakładał krępujących więzów konwenansu, więc i Kazimierz nabrał nieco śmiałości, a czując się wśród „swoich“ zachowywał się swobodnie, lecz tak przyzwoicie, że żaden z obcych gości nie uwierzyłby nawet, iż po raz pierwszy w tak licznem inteligentnych osób znajduje się gronie. Słysząc atoli, że ten i ów wznosi toasty, a pragnąc wypowiedzieć przed całym światem tę wdzięczność, którą dla wujostwa S. za to zaproszenie go na wilię był przejęty, podniósł się z krzesła i w kilku prostych słowach wzniósł na ich cześć toast, w tej myśli, że ich to szczerze ucieszy. Tymczasem jedno spojrzenie na wuja i wujankę przekonało go, jak srodze się omylił. On poczerwieniał jak burak, ona pożółkła jak cytryna, a młody S, za mało jeszcze taktu mający, by choć przez czas wilii oszczędzić biedakowi wyrzutów, skinął nań i odszedłszy z nim do dalszego pokoju wybuchnął:

— Cóż ty sobie myślisz ośle jeden, że cię tu jak równego sobie zaproszono, iż śmiesz głos zabierać?

— Ja chciałem tylko... — bąkał Kazimierz.

— Ty nie masz tu co chcieć! rozumiesz! — wołał zaperzony — bądź kontent że siedzisz i podziękuj trafowi, iż stryj K. nie przyjechał, inaczej byłbyś spał o tym czasie w swej norze.

— Cóż miał przyjazd stryja z zaproszeniem mnie wspólnego? — zapytał zdumiony Kazimierz.

— To, że zostało osób trzynaście, a w tej liczbie siadać do wilii złym jest prognostykiem.

— A więc ja byłem wezwany nie jako krewny.... tylko jako czternasty! — wyrzekł z żalem Kazimierz.

— Naturalnie! — bąknął S. — i wykręciwszy się na pięcie, dał Kazimierzowi możność pożegnania tych progów, które dwie godziny przedtem z taką radością przekraczał.

I oto rozwiały się jego marzenia o współczuciu, uznaniu pracy i sympatyi bogatych krewnych, a pozostał w sercu żal tak ciężki, że gdy wrócił do swej izdebki, tchu mu w piersi zabrakło. Otworzył więc okno, a w tej chwili doleciały uszu jego słowa w oficynie u biednej wdowy śpiewanej kolędy:

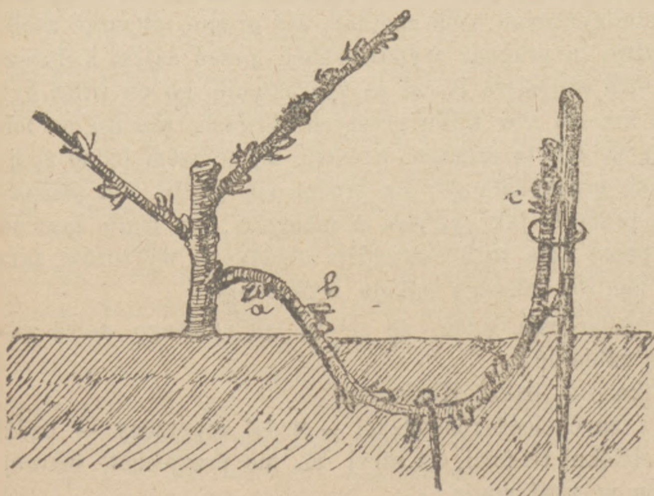
„W nędznej szopie urodzony,
Żłób mu za kolębkę dano,
Cóż jest, czem był otoczony
Bydło, pasterze i siano.
Ubodzy, was to spotkało,
Witać Go przed bogaczami,
A Słowo Ciałem się stało,
I mieszkało między nami.“

Prosta do duszy przemawiająca melodya tej pieśni jak kojący balsam podziałała na zranione serce Kazimierza,—poznał jasno, kto najpewniejszym sierót i ubogich opiekunem i z tą wiarą w duszy przeszedł przez życie, a dorobiwszy się znacznego mienia, każdą ucztę wigilijną obchodził w gronie tych wszystkich robotników swoich, którzy nie mieli domu ni rodziny.

An. P.

Rozmnażanie z odkładów.

W numerze 21-ym „Głosu rolniczego“ opisaliśmy rozmnażanie winorośli przez robienie odkładów w koszach, dziś przedstawiamy rysunkiem sposób najprostszy, którego wykonanie jest bardzo łatwe. Oto na wiosnę odgina się gałązkę jednoroczną od rośliny matecznej, przytwierdza do ziemi widełkami, uciętymi z suchej gałązki poczem przysypuje dobrą ziemią i lekko przytłacza. — Gałązkę przymocowaną do palika trzeba uciąć pozostawiając na niej tylko dwa oczka *c c*. Oczka *a b* znajdujące się na gałązce między pniem a częścią tkwiącą w ziemi trzeba wyłamać. Na przy-



szłą wiosnę odcina się odkład od rośliny matecznej, poczem można go posadzić w tem miejscu, gdzie ma już stale pozostać. W ten sposób dadzą się rozmnażać: winna latarośl, agrest i porzeczki. *Red.*

Wpływ doboru nasienia na plon.

Wpływ, jaki wywiera waga nasienia na plon, zebrał profesor v. Rümker w następujące krótkie zdania:

1. Ilość plonu wzrasta z wagą wysiewu.

2. Z ciężkich nasion otrzymuje się przy zbiorze wiele ciężkich ziarn, naturalnie jeżeli już same pochodzą od kilku generacyi z ciężkich nasion i nie zawdzięczają swej wagi stanowisku albo pożywieniu. Dlatego przez ciągły wybór najcięższych nasion może być zwolna osiągnięte znaczne podwyższenie wagi zboża, o ile na to odmiana albo klimat pozwalają. Przez wagę wysiewu wpływa się przeto nietylko na ilość, ale i na dobroć plonu.

3. Ciężkie nasiona wydają rośliny silniejsze, azatem także odporniejsze na działanie niepogody, mrozu, posuchy i wilgoci, jakoteż w ogóle na inne wpływy niekorzystne ze strony nieprzyjaciół roślin.

4. Ciężkie nasiona kiełkują silniej, wydają przeto rośliny głębiej zakorzeniające się i o silniejszych łodygach, niż nasiona lekkie.

5. Ciężkie nasiona wydają rośliny rozwijające się prędzej, skutkiem czego nie ulegają tak łatwo pasożytującym grzybkom jak rośliny z nasion lekkich.

6. Ciężkie nasiona wytwarzają wreszcie rośliny, bogatsze w zieleń, a skoro się zważy, jak wielki wpływ wywiera zieleń jako narząd przyswajający kwas węglowy, łatwo zrozumieć, jak ważną jest obfitość zieleni dla przyszłego wytworzenia plonu. Krótko mówiąc: im cięższe jest ziarno wysiane, tem produktywniejszą, szybciej rosnącą, oporniejszą i pewniejszą pod względem plonu będzie roślina z niego wyrastająca.

Ażeby do wysiewu uzyskać jak najcięższe ziarna, można użyć w tym celu rozmaitych metod, a mianowicie: można n. p. wybrać kłosy (nasienniki) już na polu w czasie dojrzewania i ten sposób doboru należy uważać za najlepszy, bo wtedy widzi się roślinę całą, więc można ocenić jej doskonałość pod względem rozkrzewienia, jakoteż ilości i jakości tak słomy, jak i ziarna.

W stodole da się przeprowadzić dobór (selekcya) w ten sposób, że się wybiera kłosy najokazalsze, najgęściej obsadzone, z ziarnami pełnemi i te młóci oddzielnie. Ponieważ jednak kłos nie posiada na całej swej długości ziarn tak pięknych jak w środku, przeto można przed młóceniem oba końce kłosów odciąć. Najdoskonalsze nasienie otrzyma się wreszcie przez wybranie palcami ziarn najokazalszych z otrzymanego omłotu z kłosów w powyższy sposób dobranych. W gospodarstwach większych da się uzyskać dobre nasienie przez czyszczenie i sortowanie na wialniach, trieurach i sortownikach. Rozumie się w każdym wypadku potrzeba starać się o to, aby oczyszczenie było najzupełniejsze, w którym to celu należy wydalić ziarna słabe i nadtłuczone, jakoteż zniszczyć zarodniki rdzy itp., aby mieć ziarno na wysiew

zupełnie dobre, bo i najlepsza uprawa ziemi, najstaranniejsze nawożenie i najtroskliwsze pielęgnowanie na nic się nie przydadzą, jeżeli się wysieje ziarno liche.

Antoniewicz.

Rzodkiew.

Pochodzi prawdopodobnie z Azyi. Do Polski dostała się wraz z inną włoszczyzną z początkiem 16-stulecia. Miała ją sprowadzić Bona Sforcya, żona króla polskiego Zygmunta I. Starego. Głównie rozróżniają dwie odmiany, jednę o smaku delikatniejszym, potrzebującą krótkiego czasu do wzrostu i tę nazywają *rzodkiewką*. Drugą większą, o smaku ostrym, wymagającą dłuższego czasu do wzrostu i tej dają nazwę *rzodkwi* letniej lub zimowej, z których ostatnia t. j. zimowa daje się łatwo do wiosny przechować.



Rzodkiew zimowa erfurcka.

Rzodkiew zimowa, zwana inaczej żydowską, ma u niektórych odmian korzeń okrągły n. p. u monachijskiej, u innych długi walcowaty, n. p. u erfurckiej. Udaje się najlepiej w ziemi pulchnej, piasczysto próchnicznej, wilgotnej, przed rokiem nawiezionej a zawierającej wapno i sole potasowe. To też na smak i rozwój korzeni wpływa bardzo skutecznie dodatek wapna i popiołu drzewnego, a co trzeba uskutecznić na jesieni. Na świeżym nawozie dostaje rdzawych plam.

Nasienie trzeba wysadzić z końcem czerwca rzędowo, do sznura, w odległości 25 do 30 cntm., rząd od rzędu. W rzędach sadzi się po 3 ziarnka razem, w odstępach 15 do 20 cntm, przykrywając ziemią na 4 cm. głęboko. Gdy roślinki nieco podrosną, trzeba je przerwać, pozostawiając po jednej tylko. Wyrwane po przycięciu liści można przesadzić na inną grzędę, a gdyby nie było wolnej, to można je wsadzić między inne warzywa. Rzodkiew wymaga wiele wilgoci, dlatego trzeba ją pilnie podlewać. Grzędę przytem trzeba utrzymywać czysto i przynajmniej dwa razy spulchnić. W jesieni wyjąć, liście obciąć, lecz przy obcinaniu zważać, by nie uszkodzić ogłówka, bo by uległa gniciu. Zimuje lepiej w kopcach niż w piwnicy, gdzie łatwo trupieszeje.

W celu otrzymania nasienia, wybiera się z wiosną korzenie dobrze wykształcone i dorodne, średniej wielkości będą pewniejsze, gdyż bardzo wielkie są w środku zwyczajnie puste. Dobrane nasienniki wysadza się na grzędy słoneczne w półłokciowych odstępach, a gdy łodygi wyrosną, przywiązuje do palików. Wierzchołki łodyg kwiatowych należy obrywać, wskutek czego otrzyma się łuszczyny grubsze, a w nich lepiej wykształcone nasiona. Skoro nasienie pocznie dojrzewać, wyrywa się łodygi wraz z korzeniami, dosusza pod dachem i ze strączyn wyłuszcza.

Zastosowanie rzodkwi zimowej znane ogólnie. Bywa spożywana chętnie z solą jako przekąska. Ułatwia trawienie, a nawet ma posiadać własności

lecznicze. Zawierą bowiem w swym składzie olejek lotny, ostry, który drażni błonę żołądka i pobudza do wydzielania soków żołądkowych. *J. N.*

Gorące nasalanie wędlin zamiast marynowania.

Przy wielkich i troskliwych zachodach, które wogóle nasalaniu i wędzeniu słoniny i szynek poświęcane bywają, jest rzeczą uwagi godną, że sposób gorącego solenia, który już dawno jest znany, nie rozpowszechnia się, chociaż wobec używanego od bardzo dawna zwykłego moczenia w ropie solnej jest znacznie lepszym. Mięsiwa nasalane na gorąco, nietylko że w krótszym czasie nadają się do wędzenia, lecz bywają o wiele soczystsze, delikatniejsze i pożywniejsze, niż przy zwykłem postępowaniu, przy którem przez wnikanie rozczynu solnego sok mięsny bywa wypierany, i chociaż po ugotowaniu takiego mięsa wywar stosunkowo pożywny, musi być po prostu wylany z powodu nadmiernej zawartości soli. Sól do marynowania na sucho trzeba odpowiednio przygotować. Zwyczajna sól kuchenna zawiera w tym stanie, w jakim znajduje się w handlu, 1—7% wody, która pochodzi po większej części z ługu pokrystalicznego, jaki bywa zatrzymywany pomiędzy cząsteczkami soli podczas krystalizowania. Ale sól jest także hygroskopijną t. z. że przyciąga wodę z powietrza, a to tem bardziej, im mniej zawiera soli magnezyowych. Najwięcej zawiera ich sól morska, bo 4—5%; mniej sól kamienna, dlatego pierwsza nadaje się szczególniej do nasalania mięsa. Jeżeli zwyczajną sól wystawi się na działanie wielkiego gorąca i rozżarzy ją, natenczas traci ona wodę wśród trzaskania. Poszczególne kryształki i cząstki soli rozpadają się, a sól zamienia się w masę proszkowatą, która zetknięta z wilgotnem powietrzem lub wogóle z wilgocią, chciwie wciąga wodę. Na tem polega pospieszne marynowanie, które się uskutecznia mniej więcej w ten sposób:

Skoro świnia zostanie poćwiartowaną, najlepiej zanim mięso zupełnie wychłódnie, bierze się na każdą szynkę, ważącą 5 — 8 Kg. około 30 gramów saletry i wciera ją w mięso. Równocześnie ogrzewa się sól na zwykłej niecynowanej brytwannie nad mocnym ogniem, przyczem trzeba ją bezustannie mieszać blaszaną łyżką, aby się nie potworzyły bryłki, które twardnieją i przy wcieraniu staczają się bez użytku. Gdy sól na brytwannie stanie się gorącą, rozsypuje się łyżkę soli po szynce i wciera ją jak najrychlej, skoro tylko palcami dotknąć jej można. Postępuje się zaś w ten sposób tak długo, dopóki cała szynka ze wszystkich stron nie będzie solą natarta, do czego na każdą szynkę ma wyjść ćwierć kilograma soli. Przy nacieraniu trzeba szczególnie na to uważać, aby skóra została należycie obrobioną, bo od gorącej soli wkrótce twardnieje i nic potem więcej nie przyjmuje. Także o to postarać się należy, aby sól weszła do szpiku w kości. Po dwóch lub trzech dniach powtarza się nasalanie; wogóle z szynkami tylniemi od 5 do 8 Kg. wagi 3 razy, z przedniemi i grubą słoniną 2 razy; dla cienkiej słoniny wystarcza jednorazowe nasolenie. Do nasolenia szynek i słoniny ze świni około 100 Kg. bitej wagi potrzeba przy tym sposobie postępowania 3·5—4 Kg. soli, podczas gdy przy zwykłem postępowaniu dwa razy tyle soli wychodzi.

Po każdorazowem nasoleniu układa się każdą szynkę i każdy połeć słoniny skórą ku dołowi na stole, aby jak najmniej soku wyciekało. W kilka dni po ostatniem nasoleniu suszy się szynki przez dobę na powietrzu, poczem jak zwykle wędzi w kominie.

Jeżeli się powyżej podany sposób dokładnie przeprowadzi, a szczególnie jeżeli sól w gorącu sproszkowała się najzupełniej, natenczas nie ma obawy, ażeby mięso nie zostało jednostajnie nasolone, albo nie było soczystem i smacznem. Sól chłonąca chciwie wodę, nasyca przy wcieraniu stykający się z nią sok mięsny w komórkach zewnętrznych, które swą zawartość soli następnym wewnętrznym komórkom oddają i w ten sposób przez potrójne powtórzenie tego procesu w podanych przedziałach czasu doprowadza się do wyrównania zawartości soli w całej masie mięsnej, tak, że nie zdarza się, ażeby szynka po zawędzeniu w zewnętrznych swych partyach była nasoloną za mocno, w wewnętrznych zaś za mało. *H. Bętk.*

O potrzebie sztucznego nawożenia naszych pól zbożowych.

U bardzo znacznej części gospodarstw wieśniaczych, a poniekąd i w niektórych większych bywa gospodarka zbożowa tak samo jeszcze prowadzona, jak przed 40 lub 50 laty. Wówczas jednakże miało ziarno wyższe ceny, a wieśniak przywoził za ładunek żyta, pszenicy lub jęczmienia piękny grosz do domu,—dziś jest inaczej. Z powodu współzawodnictwa z krajami obfitującymi w zboże, spadła jego cena i dziś musi się wieśniak zwrócić do gospodarstwa mlecznego, do chowu bydła, tuczenia tegoż i do innych gałęzi, jeżeli chce znośnie istnieć. Możnaby przeto myśleć, że dzisiejszy zarząd gospodarstwa wymaga o wiele mniej uprawy zboża, niż dawniej, ale mniemanie takie byłoby mylnem. Najpierw pozostaje troska o chleb powszedni, w dosłownem znaczeniu tego wyrazu i dlatego uprawa zboża nie może być zmniejszoną; powtóre potrzebuje gospodarz właśnie do tuczenia bydła jakoteż dla gospodarstwa mlecznego wiele paszy ziarnowej, ażeby osiągnąć wynik pomyślny. Czyste gospodarstwo hodowlane ujmuje gospodarzowi wiele ziemi z pod uprawy zbożowej, ponieważ znaczna jej część musi być obrócona pod uprawę koniczu i innych roślin pastewnych. Dzisiejszy gospodarz musi zatem inaczej gospodarować, niż jego przodkowie: on musi od roli swej żądać o wiele więcej, a to tem więcej, że podatki, dodatki do podatków, płaca najemników i inne rozmaite wkłady w gospodarstwo są obecnie znacznie większe, niż dawniej. Jednakże niech nikt za wiele nie wymaga od swej ziemi i roli! Chcieć ciągle zbierać i zbierać, to nie uchodzi; potrzeba pokarmy zabrane ziemi przez powtarzające się zbiory napowrót oddawać, jeżeli ona ma dawać pożądane plony.

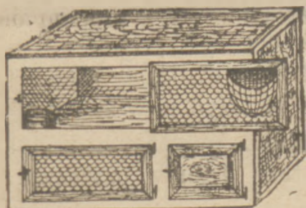
Jednym z najważniejszych pierwiastków pożywnych dla roślin jest kwas fosforowy, bez niego bowiem nie może się wytworzyć ziarno w obfitości. Z każdą furą ziarna uwozi wieśniak z pola znaczną ilość kwasu fosforowego i dobrze jeszcze, jeżeli to ziarno zostanie zużytkowane na karmę własnego inwentarza, ponieważ znaczna część tego kwasu pozostanie w na-

wozie. Ale między nawozem a nawozem zachodzi bardzo często znaczna różnica i nie jest rzeczą wcale obojętną, czy pochodzi on od bydła źle żywionego, czy też od opasowego.

Kto uprawia zboża na większe rozmiary, ten w żaden sposób nie będzie mógł zwrócić swej roli potrzebnej ilości kwasu fosforowego, jedynie za pomocą nawozu stajennego; z konieczności musi on się uciec do nawożenia sztucznego. Dziś używa się nawozów sztucznych już i w małych gospodarstwach, bo bez nich po prostu obejść się nie można. Inteligentny wieśniak umie ich już nawet stosownie używać i wie, kiedy zastosować nawóz naturalny, a kiedy sztuczny. Nawóz naturalny daje często tylko więcej słomy, a mało ważkiego ziarna; nawożenie zaś kwasem fosforowym za pośrednictwem superfosfatu, tomasyny lub kości oddziaływa skutecznie na wytworzenie ziarna w większej ilości i bardziej ciężkiego i pełnego niż bez nawozu fosforowego. I w tym kierunku właśnie trzeba pracować, bo im pełniejsze ziarno, tem jest cięższe, co przy dzisiejszym sposobie sprzedawania na wagę należy do okoliczności bardzo ważnych. *Iwski.*

Królikarnia na dwie samice kotne.

Z desek półcalówek zbić paczkę, o dwóch dnach lecz dna dać w niej grubsze n. p. z calówki, ze spadem ku otwartemu frontowi, by mocz mogła ściekać. Długość paki ma wynosić 1 metr, wysokość 80 cm. a szerokość 50 cm.



Królikarnia na 2 samice.

W ten sposób otrzymamy dwa piąterka, które poprzecznemi ściankami trzeba przedzielić na dwie komórki. Większe świetlice o długości 55 cm., zamykane drzwiczkami, opatrzonemi siatką będą służyć za zwyczajne miejsce pobytu, drugie mniejsze na 45 cm. długie, zamykane drzwiczkami bez siatki stanowić będą komórki porodowe i te muszą być zawsze ciemne.

Dla utworzenia komunikacyi między świetlicą a ciemnicą trzeba w ściance poprzecznej zrobić otwór, lecz nie przy drzwiczkach tylko z tyłu przy podłodze. Otwór dla królików olbrzymich gatunków ma być 16 cm. wysoki a 14 cm. szeroki.

Królik nie znosi wilgoci, więc szczególną uwagę zwrócić należy na podłogę. Jak poprzednio powiedziano, trzeba jej dać spadek należyty skierowany do frontu. Tuż przed drzwiczkami na całej długości piąterka musi być w podłodze wydłubany rowek 1 cm. szeroki a $^1/_2$ cm. głęboki, którymby mocz mogła łatwo spływać. Jeśli deski podłogi nie są dobrze dopasowane, będzie szparkami przeciekać mocz z piąterka górnego, co nie wpłynie korzystnie na stan zdrowotny królików w klatce spodniej. W tym wypadku trzeba całą podłogę aż po rynsztok wyłożyć papą terowaną. Ażeby mocz nie odpływała rynsztokiem na obie strony klatki, nadać jej trzeba spadek w jednym kierunku, a to przez podłożenie 2-ch klocków od strony ciemnic. Gnojówkę można spuścić z rynsztoczków rynewką przymocowaną do ściany *a*, *b*, pod której otwór da się podstawić naczynie do jej zbierania.

Jeśli podłogi klatki są dobrze sporządzone, można dwie a nawet trzy klatki ustawić jedna nad drugą, przez co zyskuje się na miejscu. W klatkach potrzebne będą żłóbki na ziarno i drabinki na siano lub zieleninę, umocować je można do ścian świetlicy lub do drzwiczek jak to przedstawiono na rycinie.

Czaykowski.

Zapalenie gardła.

W porze zimowej zdarza się ta choroba często u koni, bydła a nawet u świń, a powodem jej bywa zaziębienie przez nagłą zmianę temperatury, przeciąg w stajni, pędzenie pod wiatr mroźny, lub napojenie bardzo zimną wodą, gdy bydlę jest zgrzane Zapalenie tego rodzaju jest z tego powodu dla zwierzęcia niebezpieczne, iż zwykle rozciąga się także na otaczające narządy, a mianowicie na język, szczękę dolną, gruczoły poduchowe, na krtań, tchawicę, błony nozdrzowe i t. d. Utrudniając zaś połykanie pokarmów bywa powodem wycieńczenia, a przy silniejszym obrzęku krtani może nawet spowodować uduszenie zwierzęcia.

Objawy choroby są bardzo widoczne. I tak zwierzę trzyma głowę i szyję prosto i nie porusza nią w żadną stronę. Okolica krtani bywa obrzękła, gorąca i bolesna, połykanie tak dalece utrudnione, że przyjęty pokarm lub napój wraca nozdrzami. Oddychanie utrudnione, kaszel krótki, tłumiony i bolesny.

Leczenie: zwierzę chore trzeba ustawić w ciepłej stajni, w której nie ma przeciągów, jeżeli jest dobrej tuszy upuścić mu krwi $1^1/_2$ do 2 litrów. By części zapalne nie narazić na zaziębienie trzeba bydlęciu zrobić ciepły okład z siemienia lnianego lub z kaszy owsianej. Nałożyć je w stanie ciepłym na kawałku owczej skóry i przymocować do gardła. Wdychanie ciepłej pary z siana zlanego wrzątkiem, wywiera dobry skutek. Jeśli w przeciągu doby stan choroby nie złagodnieje, wezwać weterynarza. *S.*

Łososiopstrąg.

Tę nazwę „łososiopstrąga“ dają w północnych Niemczech pewnemu gatunkowi pstrąga (Trutta trutta), który tylko w pierwszej młodości bawi w potokach i rzekach, resztę zaś życia przepędza w morzu Niemieckiem, w Bałtyku, Kanale, w północnych stronach Atlantyku, a nawet w morzu Lodowatem, aż po morze Białe, skąd rok rocznie, tak samo jak łosoś, do rzek wchodzi, ażeby tu w listopadzie albo w grudniu odbyć tarło. Ciąg dojrzałych ryb do rzek odbywa się już w maju, powrót do morza na wiosnę po stajaniu lodu.

Pstrąg morski (to właściwa jego nazwa) nie podchodzi tak wysoko w góry, jak łosoś, dlatego należy też w potokach górskich do wielkich rzadkości. Wylęgłe w rzekach pstrągi wędrują tak samo, jak łososie, następnej wiosny z biegiem rzek do morza.

Tę samą nazwę ma w południowych Niemczech *pstrąg jeziorny* (Trutta lacustris), który żyje w niemieckich jeziorach alpejskich, a prawdopodobnie także w jeziorach Szwecyi i Norwegii. I pstrąg jeziorny ciągnie na tarło

do rzek i potoków, rozumie się do tych, które w odnośne jezioro wpadają. Ponieważ tarliska tego pstrąga od właściwego ich miejsca pobytu t. j. od Jeziora, nie tak daleko są oddalone, jak tarlisko pstrąga morskiego, to oczywista rzecz, że nie potrzebuje tak długiego czasu do wędrówki, dlatego rozpoczyna się ciąg pstrągów jeziornych dopiero około początku września. Młode pstrągi jeziorne powracają następnej wiosny również do jezior, gdzie przebywają w głębokości 30—40 m., żywiąc się głównie mięsem żyjących tamże sielaw (Coregonus) i rosną szybko. Młodsze, słabsze zadowalniają się pokarmem roślinnym; starszym i sielawy są za małe, dlatego polują na większe ½—1 kg. ważące ryby, nie oszczędzając nawet swoich krewniaków.

Nader ciekawą jest okoliczność, że wiele osobników z pomiędzy pstrągów jeziornych pozostaje bezpłodnymi i że od płodnych różnią się nietylko kształtem ciała, ale także ubarwieniem. Niepłodne nie osiągają nigdy wielkości ryb normalnie rozwiniętych i bywają najwyżej do 2 kg. ciężkie, podczas kiedy płodne dochodzą od 50—110 cm. długości, a od 5—25 kg. wagi. Pstrągi morskie bywają tylko 40—80 cm. długie, a 4—15 kg. ciężkie.

Niektórzy badacze uważają pstrąga jeziornego tylko za odmianę pstrąga morskiego, u którego popęd do wędrówki do morza został przez pewne okoliczności przytłumiony, tak że pobyt w jeziorach zastępuje im swobodniejsze życie w głębiach morskich.

Obydwa powyższe gatunki mogą być hodowane w głębokich stawach o dnie kamienistem z dopływem wody źródlanej, przy czem postarać się potrzeba, aby jednoroczne ryby nie mogły uciekać przez kraty czy też siatki. Łososie utrzymane na próbę razem z powyższymi gatunkami w stawach i sadzawkach każdym razem wyginęły nawet już w drugim albo trzecim roku, a więc do takiego chowu się nie nadają.

Szybko rosnący pstrąg jeziorny ma życie znacznie wytrwalsze, niż pstrąg zwyczajny i dlatego nawet dalszy transport łatwiej znosi od niego. Taką samą prawie własność ma również pstrąg morski.

Mięso obydwóch gatunków bywa wysoko cenione i to na równi z mięsem łososia, dlatego można hodowlę ich w głębokich stawach jak najusilniej polecić, podczas gdy zarybienie wód płynących tylko o stratę hodowcę przyprawić musi, ponieważ narybek — jak już powiedziano powyżej — następnej wiosny do morza wędruje.

W Czechach i innych krajach, których rzeki do wymienionych na początku mórz wpadają, opłaca się takie zarybianie rzek, gdyż dorosłe pstrągi wchodzą do nich na tarło i wtedy bywają łowione. W dopływach Dunaju nie dał się pstrąg morski zaaklimatyzować. Pstrągi jeziorne bywają od czasu do czasu w Dunaju łowione, ale dostają się tam prawdopodobnie tylko wyjątkowo podczas wysokiego stanu wód na wiosnę. Prof. *Z. Morawski.*

Tępienie nasion chwastów.

Nie jeden z gospodarzy dziwi się, że chwastom w polu nie może dać rady. Wysiewam — powiada — czyste ziarno, rolę dobrze uprawiam a nawet ją plewię, a przecież jak na złość mam co roku pola zachwaszczone. Ale

czy też przypatrzył się on temu jak postępuje jego gospodyni. Oto w zimie kiedy gospodarz zajęty na boisku ziarno omłóci i oczyści, gospodyni przyjdzie z fartuchem, nabierze pośladów i wprost pędzi z nimi na podwórze do kur lub do wieprzka. Kokoszka wybierze pszeniczkę a chwasty zostawi, wieprzek może z tego nasienia chwastów wpakuje nieco do żołądka, ale cóż kiedy ono przez niego przeleci i wyjdzie w taki samym stanie, w jakim się znajdowało przed spożyciem. Wszystko to wędruje później na gnojarnię a z gnojarni na pole.

Jeśli gospodarz nie chce się narażać na to, by tracił czas na plewienie chwastów w lecie, niech stara się o to, by wszystkie poślady, zgoniny i zmiotki ze stodoły i spichlerza były przed skarmianiem tak przygotowane, by nasiona chwastów utraciły zdolność kiełkowania. Da się to osiągnąć przez gotowanie,ześrutowanie na żarnach, albo przez dłuższe namoczenie we wodzie.

Szczególnie ten ostatatni sposób jest bardzo polecenia godnym, a to z następujących powodów: po pierwsze, że nie wymaga ani opału, ani wysiłku pracy; powtóre wodą da się oczyścić pośład z kurzu i grudek ziemi a wreszcie, że woda wyługuje z chwastów, składniki szkodliwe dla zdrowia zwierząt i usunie goryczkę, jaką niektóre nasiona chwastów posiadają. Namoczone poślady można po 2 lub 3 dobach wyrzucić na kupę, by się zgrzały i skiełkowały, w tym stanie tak drób jak i trzoda spożyje je ze smakiem.

Czerny.

Zaparzanie paszy.

Kilku sławnych zapowiadaczy pogody wyprorokowało, że tegoroczna zima będzie ciężka i na nieszczęście ludzi przepowiednie ich poczynają się sprawdzać. Mrozy chwyciły i nie folgują, przytem zachodzi obawa, że kiedy w grudniu, zwyczajnie łagodnym, takie panują zimna, to cóż to będzie w styczniu. Jeszcze tam gospodarzowi jako tako, to się w kożuch otuli, to na przypiecku ogrzeje, ale co bydełko, to bardzo biedne. W stajni zimno, pasza zimna, woda też nie ciepła, więc stoi biedne skulone, a trzęsąc się jak we febrze wyczekuje pomocy od swego pana.

Cóż gospodarz ma na to poradzić? Niech pozatyka wszelkie szpary, jeśli ściany cienkie, niech je obłoży obornikiem, na strych niech nałoży słomy, niech trzyma nawóz pod bydłem dopóki mrozy nie sfolgują, a przytem niech się stara o ciepłą paszę.

W „Głosie rolniczym“ były już opisywane sposoby otrzymywania ciepłej karmy, a to przez sparzanie wrzącą wodą lub przez zagotowanie w parnikach, lecz że przy obu tych sposobach potrzeba paliwa, o które gospodarzowi nieraz bardzo trudno, więc dzisiaj opiszemy sposób, przy którym prócz dobrej woli potrzeba tylko kilku desek.

Oto w kącie stajni, jeżeli jest dość obszerna, albo w komórce przeznaczonej na przechowanie paszy albo wreszcie i w stodole zbić z desek trzy skrzynie, lecz trzeba je tak zmocować — by się nie rozlazły od parcia z wewnątrz. Wielkość skrzyni zależeć będzie od ilości sztuk bydła jaką wyżywić mamy. Mniej więcej robić skrzynie tak duże, by się w niej zmieściło przeszło 100 litrów paszy na każdą sztukę bydła. A co przy stanie

bydła z 10 sztuk, wymagać będzie skrzyni na 1 m. długiej tak samo szerokiej i wysokiej. Kto ma jedną lub dwie krowiny, dla tego wystarczą beczki jakich dostanie u handlarzy win. Beczki z nafty nie nadają się do tego celu.

Chcąc dokonać zaparzenia, trzeba sieczkę rozsypać na podłodze, domięszać plew, siekanych buraków lub ziemniaków, posypać otrębami lub śrutowanem ziarnem, skropić obficie wodą i całą masę dobrze widłami wymieszać. Wody dawać tylko tyle by pasza była dobrze wilgotna, lecz by przy ściskaniu w garści woda się z niej nie lała. Po należytem wymięszaniu zsypuje się paszę do skrzyni i mocno nogami udeptuje. Na wierzch daje się pokrywę z desek i obciąża ją kamieniami.

W przeciągu 48 godzin pasza się zagrzeje, będzie miała przyjemny zapach i może być bydłu zadawana. Skarmić ją jednak trzeba w przeciągu jednego dnia, gdyż dłużej trzymana kwaśnieje i ulega pleśni. Co dnia wypróżnia się jedną kadź, a wypróżnioną z poprzedniego dnia nabija.

Przy tym sposobie żywienia należy także o tem pamiętać, że krowom trzeba dać także siana, jeśli się żąda od nich by się dobrze doiły.

Zygmuntowicz.

Tuczenie gęsi.

Gosposie spieszcie się z tuczeniem gęsi, bo teraz czas do tego najstosowniejszy. Kto więc ma apetyt na półgąski, pieczeń soczystą i smalec smaczny, niech się zabiera do tuczenia, lecz niech porzuci dawny zwyczaj sadzania gęsi do ciasnej klatki i nadziewania kluskami aż do przesytu, bo to zwyczaj barbarzyński. Wprawdzie gęś tak męczona da większą wątrobę i prędzej się utuczy, ale za to straci gospodyni na pierzu, które będzie żółte, cuchnące i nietrwałe.

Najlepiej tuczyć gęsi na wolności, poddając tylko karmy obficiej i pożywniejszej. Z początku dawać gotowane tłuczone ziemniaki, schlebiając wieczorem garstką owsa, grochu lub kukurydzy. Po ośmiu dniach przez tydzień następny dawać gotowane ziemniaki z ospą jęczmienną a na wieczór oprócz tej karmy, moczonej kukurydzy ile zjedzą. W trzecim tygodniu oprócz raz na dzień dawanej papki ziemniaczanej z śrutem jęczmiennym dawać moczonego grochu do sytości. W czwartym tygodniu przybrały już gęsi widocznie na wadze a chęć do jadła bardzo się zmniejszyła, porcyę ziemniaków trzeba zatem zmniejszyć a zastąpić moczonem ziarnem, jak grochem, kukurydzą lub jęczmieniem.

Przy takiem karmieniu gęś w czwartym tygodniu jest już utuczona. Wskutek poruszania się na świeżem powietrzu i przebywania na czystym śniegu pierze ptaków nie straci nic na wartości, mięso posiada smak delikatny a smalec bywa gęsty i odznacza się ładnym żółtym kolorem.

H. Bętkowska.

Rozmaitości.

Niszczenie strąkowca grochowego. (Erbsenkäfer, Bruchus pisi). Na podstawie dokładnych badań nad trybem życia tego chrząszczyka, który przy licznem poja-

wieniu się, nadzwyczaj niekorzystnie na jakość grochu wpływa, proponuje tajny radca profesor dr. Frank nsstępujące środki zaradcze, dążące do skutecznego zwalczania tego szkodnika: 1. Używanie wolnego od chrząszczów ziarna do wysiewu. Jeżeli własne ziarno jest robaczywe, potrzeba je poddać desinfekcyi albo za pomocą suchego ogrzania od 50—60° C., albo przez wystawienie na działanie dwusiarczka węgla. Do jednego hektolitra grochu wsypanego do beczki, wlewa się 50 cm. kubicznych dwusiarczku węgla i przez 10 minut pozostawia groch na działanie wytwarzającego się gazu, następnie rozpościera go się na powietrzu, aby się dwusiarczek ulotnił. Jeżeli trzeba nasienia dokupić, to uważać na to, aby było nierobaczywe, albo użyć do wysiewu grochu zeszłorocznego. 2. Ziarna wypadłe na polu podczas sprzętu spaść przez wypędzenie owiec. 3. Nie dopuścić do tego, aby chrząszcze wylatywały ze stodoły lub szpichlerza. Dlatego trzeba groch jak najrychlej wymłócić i ziarno poddać desinfenkcyi zanim zostanie w spichrzu zsypane. Można go także użyć na pokarm dla zwierząt domowych. 4. Zwalczanie przez usunięcie roślin żywiących tego szkodnika t. j. przez skoszenie zielonego grochu i zużycie go na paszę już w czerwcu, jakoteż przez wyrzeczenie się uprawy grochu przez jeden rok. Na skuteczność atoli powyżej przytoczonych środków tylko wtenczas liczyć można, jeżeli całe powiaty równocześnie akcyę zwalczania tego szkodnika podejmą.

Z. M.

Stare kury do garnka! Dłużej jak przez trzy lata nie przynosi kura pożytku, ponieważ do tego czasu złożyła większą część swych jaj. Kura, licząca więcej niż 3 lata, niesie się wprawdzie jeszcze, ale otrzymane od niej jaja nie pokrywają kosztów jej utrzymania. A nietylko wyborny rosół — tak dla zdrowych jak i dla chorych — da się ze starszej kury ugotować, ale także bardzo dobry paprykarz. Jeżeli zaś pozwoli się im dłużej żyć, to i ta korzyść odpada, gdyż są później twarde i niesmaczne.

J. B.

Sadzonki.

Kto będzie miał z wiosną do zbycia sadzonki, morel, brzoskwin i winnej latorośli z dobrych odmian, niech się zgłosi z podaniem cen do Administracyi „Głosu rolniczego“.

Młocarnia piętrowa z wialnią i kieratem z powodu rozparcelowania majątku bardzo tanio do zbycia.

Zgłoszenia adresować do Administracyi „Głosu rolniczego.

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.